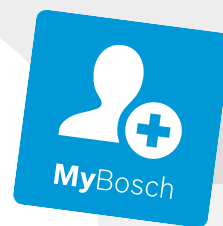




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Induktsioonpliidiplaat

PVQ...F...

[et] Kasutusjuhend

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

1	Ohutus	2
2	Kahjustuste vältimine	4
3	Keskkonnakaitse ja säästmine	5
4	Sobivad keedunõud	5
5	Tutvumine	6
6	Põhimõtteline käsitlemine	7
7	CombiZone	8
8	MoveMode	9
9	Ajafunktsioonid	9
10	PowerBoost	10
11	PerfectFry Sensor	10
12	Lapselukk	11
13	Pühkimiskaitse	12
14	Individuaalne turvaväljalülitus	12
15	Põhiseadistused	12
16	Keedunõu test	13
17	Puhastamine ja hooldamine	13
18	Tõrgete kõrvaldamine	14
19	Jäätmekäitlus	15
20	Klienditeenindus	15
21	Kontrollroad	16

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend, toote pass ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlmatud seadmeid.

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduste Nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. juunist 1990, ja standarditele EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Kui need tingimused on täidetud ja lisaks hoidutakse metallist köögitarvikute ja metallist käepidemete kasutamisest, on selle induktioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeki nt potikaane või kustutustekiga.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aero-soole.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.
- Iga kord pärast kasutamist lülitage pliidiplaat pealülitist välja.
- ▶ Ärge oodake, kuni pliidiplaat automaatselt välja lülitub, kuna selle peale ei ole enam potte ega panne.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmest jahtuda.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud remondid on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
- ▶ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks ärge lülitage seadet välja mitte põhilülitist, vaid lülitage elektrikilbis välja kaitse.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, lülitage kohe elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
→ Lk 15

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

Metallesemete kokkupuutumine läbi pliidiplaadi põhjas oleva ventilaatori võib põhjustada elektrilöögi.

- ▶ Ärge hoidke pliidiplaadi all olevates sahtlites pikki teravaid metallesemeid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele satunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

- ▶ Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidi-plaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõh-
keda.

- ▶ Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda.
- ▶ Kasutage üksnes kuumuskindlat keedu-
nõud.

Rebenenud või murdunud pinnaga seade
võib põhjustada lõikevigastusi.

- ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõm-
mata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängi-
da.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või al-
la neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängi-
da.

2 Kahjustuste vältimine

Siit leiate kahjustuste sagedasemad põhjused ja nõuanded, kuidas neid vältida.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraod	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkrusisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
Plekid, mikropraod klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras ole- vaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraod klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel ese- metel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvi- muutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutami- ne pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
Seade võib kahjusta- da saada	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud kee- dunõusid.
Keedunõu või sead- me kahjustused	Tühja poti kuumutamine.	Ärge kunagi asetage kuumale keedualale tühje keedunõusid.
Klaasi vigastused	Sulanud materjal kuumal keedualal või kuum potikaas klaasil.	Ärge asetage pliidiplaadile küpsetuspaberit ega alumiiniumpaberit, platanumaid ega po- tikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedu- nõusid.

TÄHELEPANU!

Pliidiplaadi põhja all on ventilaator.

- ▶ Kui pliidiplaadi all on sahtel, siis ärge hoidke selles teravaid või väikseid esemeid, paberit ega köögiräti-
kuid. Ventilaator võib need sisse imeda ja selle ta-
gajärjel kahjustada saada, samuti võib see kahjusta-
da jahutust.
- ▶ Sahtli sisu ja puhuri sisendi vahele peab jääma
vähemalt 2 cm.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnoahutud ja taaskasutatavad.

- Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Väheste sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu väheste veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

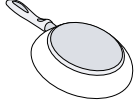
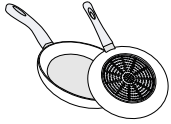
Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarnekomplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehelt.

4 Sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

4.1 Keedunõude suurused ja omadused

Selleks et keedunõud õigesti tuvastada, võtke arvesse keedunõu suurust ja materjali. Kõik keedunõude põhjad peavad olema täiesti ühetasased ja siledad. Keedunõu test abil kontrollige, kas keedunõu on sobiv. Lisateavet selle kohta leiate jaotisest → "Keedunõu test", Lk 13.

Keedunõud	Materjalid	Omadused
Soovituslik keedunõu	Roostevabast terasest hea soojusjuhtivusega keedunõu.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
	Emailitud terasest, valumalmist ferromagnetilised keedunõu või roostevabast terasest spetsiaalnõud induktsioonpliidiplaatidele.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
Sobib	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.	Kui ferromagnetilise ala läbimõõt on väiksem kui keedunõu põhi, kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt.
	Alumiiniumisisaldusega põhjad	Need põhjad vähendavad ferromagnetilist ala, seeläbi võib keedunõuni jõuda vähem kuumutusvõimsust. Need keedunõud võivad jääda tuvastamata ja seetõttu ei kuumene need piisavalt.
		
Ei ole sobiv	Tavalisest õhukesest terasest, klaasist, savist, vasest või alumiiniumist nõud.	

Märkused

- Ärge kasutage pliidiplaadi ja keedunõu vahel adapterplaate.
- Ärge laske kuumeneda tühjal keedunõul ja õhukese põhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

5 Tutvumine

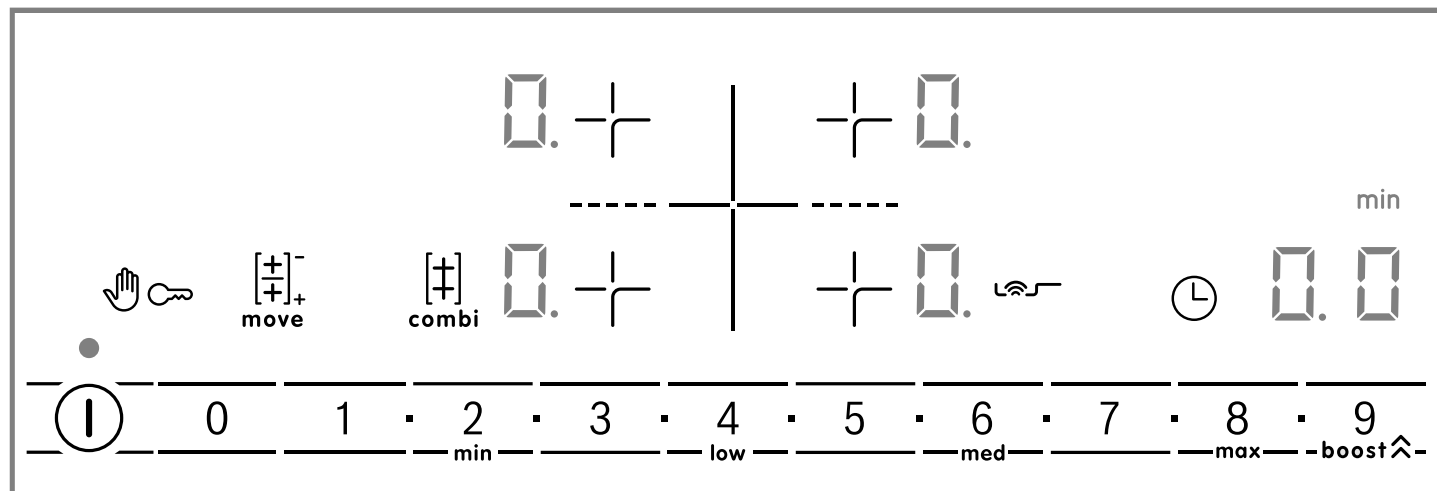
5.1 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaatidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning ke-

rgem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumuskontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

5.2 Juhtpaneel

Üksikud detailid, näiteks värv ja kuju, võivad joonisest erineda.



Märkused

- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas.
- Ärge asetage keedunõusid näidikute ja nuppude lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Valikusensorid

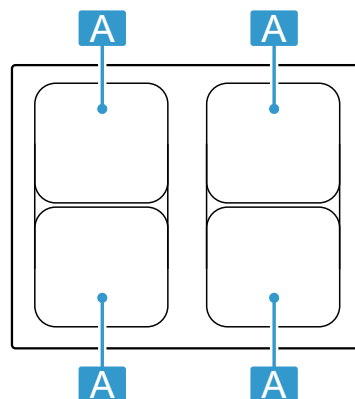
Pliidiplaadi sisselülitamisel süttivad nende valitavate nuppude sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sensor	Funktsioon
①	Pealüliti
0 1 2 ... 8 9	Reguleerimisala
+	Keeduala valik
boost ^	PowerBoost
Perfect Fry Sensor	PerfectFry Sensor
min med low max	Võimsusastmed
combi	CombiZone
move	MoveMode
⌚	Väljalülitustaimer / Signaalkell
🔒	Lapselukk
👤	Pühkimiskaitse

Sõltuvalt pliidiplaadi olekust süttivad ka keedualade ja erinevate sisselülitatud ja kasutatavate funktsioonide näidud.

5.3 Keedualade jaotus

Märgitud võimsuse arvutamisel kasutati standardile IEC/EN 60335-2-6 vastavaid potte. Võimsus võib varieeruda olenevalt nõu suurusest või materjalist.



Ala	kõrgeim võimsusaste	
A Ø 21 cm	Võimsusaste 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W
A 21 x 38 cm	Võimsusaste 9	3.600 W

5.4 Keeduala

Enne keetmise alustamist kontrollige, kas keedunõu suurus sobib keedualaga, millel keeta soovite:

Ala	Keeduala tüüp
☐	Üheringiline keeduala

Ala	Keeduala tüüp
	Kombineeritud keeduala → Lk 8

5.5 Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Näit	Täendus
H	Keeduala on kuum.
h	Keeduala on soe.

6 Põhimõtteline käsitlemine

6.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

- ▶ Puudutage ①.
- ▶ Kõlab helisignaali ja näit ① kõrval süttib.
- ✓ Pliidiplaat on töövalmis.

ReStart

- ▶ Kui lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

6.2 Pliidiplaadi väljalülitamine

- ▶ Puudutage ①, kuni näidud kustuvad.
- ✓ Kõik keedualad on välja lülitatud.

Märkus: Kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 20, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

6.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

Keedualal on 17 võimsusastet, mida kuvatakse vahetustega 1 kuni 9. Valige toidu ja keeduprotsessi jaoks kõige paremini sobiv võimsusaste.

6.4 Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8-9.
- Kui valmistate toitu nii, et nõul on kaas peal, siis reguleerige võimsusaste väiksemaks kohe, kui kaane alt tuleb auru. Auru teke ei mõjuta keetmistulemust.
- Pärast keetmise lõpetamist hoidke keedunõul kaant peal seni, kuni hakkate toitu serveerima.
- Kiirkeedupotti kasutades järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke toitu liiga kaua. Signaalkellaga saate välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Jälgige, et õli ei hakka suitsema.
- Pruunistamiseks praadige toiduaineid üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Mõni keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Seepärast kasutage pajakindaid.
- Soovitusi energiasäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist
→ "Energia säästmine", Lk 5

1. Keeduala valimiseks toksake $\pm$.
✓ Näidikul põleb $\square$ ja selle all sümbol $\dots$.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
✓ Võimsusaste on valitud.

Märkus: Kui keedualal ei ole ühtegi keedunõud või kui keedunõu on ebasobiv, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.

QuickStart

- ▶ Kui asetate enne sisselülitamist pliidiplaadile keedunõu, siis tuvastatakse keedunõu pliidiplaadi sisselülitamisel ja asjaomane keeduala valitakse automaatselt välja. Järgmise 20 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste, vastasel juhul lülitub pliidiplaat välja.

Võimsusastme muutmine või keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Valige reguleerimisalal soovitud võimsusaste või reguleerige välja $\square$.
- ✓ Keeduala võimsusaste muutub või keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste ($\dots$) millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad (⌚ min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad.

	$\dots$	⌚ min
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Ühepajatoit, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim ¹	1. - 2.	-
Vorstikesed ¹	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, sügavkülmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8		

	⏱	⌚ min
Kartuliklimbid ¹	4. - 5.	20 - 30
Kala ¹	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt bešamell-kaste	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise'i kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine		
Kahekordse veekogusega riis	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder ²	2 - 3	30 - 40
Koorega keedukartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud keedukartulid	4. - 5.	15 - 30
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilj	2. - 3.	10 - 20
Köögivilj, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4. - 5.	-
Moorimine		
Rulaad	4 - 5	50 - 65
Pajapraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš ²	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis ¹		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	6 - 7	8 - 12
Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8		

	⏱	⌚ min
Linnufilee (2 cm paksune)	5 - 6	10 - 20
Linnufilee, külmutatud	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)	4. - 5.	20 - 30
Kotlett (2 cm paksused)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilj ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivilj, aasia-pärased liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid, küpsetada üksteise järel	6. - 7.	-
Omlett (küpsutada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6
Frittimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l õlis, frittida portsjonhaaval ¹		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivilj, seemed, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsed, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8		

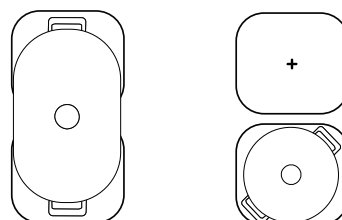
7 CombiZone

See võimaldab kahe ühesuuruse keeduala kombineerimist, kusjuures mõlema puhul lülitub sisse sama võimsusaste. See sobib eeskätt piklikus keedunõus keetmiseks.

Funktsioon võimaldab keeta keedunõus, mis katab keeduala ja mida saate mugavuse huvides nihutada ühelt alalt teisele. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused mõlema ala puhul samaks.

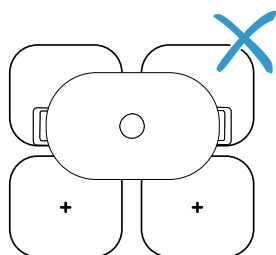
7.1 Keedunõu pealepanek

Kasutage keedualaga sobivat keedunõud.



Märkus:

Asetage nõu nii, et ühekorraga on kaetud vaid üks Kombi-ala. Keedualasid ei aktiveerita korrektselt ja toiduvalmistustulemus ei ole hea.

**7.2 CombiZone sisselülitamine**

1. Valige üks kahest keedualast ja reguleerige välja võimsusaste.
 2. Vajutage .
- ✓ • süttib ja võimsusaste ilmub alumise keeduala näidikule.
 - ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

7.3 CombiZone väljalülitamine

- ▶ Puudutage .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.
- ✓ Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

8 MoveMode

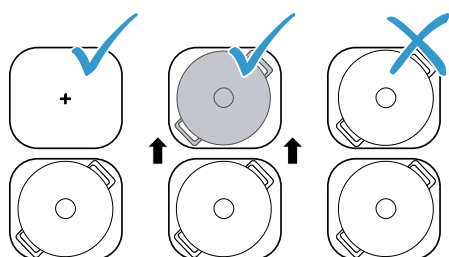
Võimaldab keedunõu võimsusastet muuta, selleks tuleb keedunõu nihutada ühelt keedualalt teisele. See on ette nähtud eeskätt ühes keedunõus keetmiseks.

8.1 Keedunõu pealepanek ja nihutamine

Kasutage ainult ühte keedunõud. Asetage nõu ühele keedualale ja vastavalt soovitud võimsusastmele nihutage see ühelt alalt teisele.

Igal keedualal on eelseatud võimsusaste:

- Eesmine ala = võimsusaste 9.
- Tagumine ala = võimsusaste 1.

**8.2 MoveMode sisselülitamine**

1. Valige üks kahest keedualast.
 2. Puudutage .
- ✓ • ja selle keeduala võimsusaste, millel on keedunõu, põlevad heledamalt.
 - ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Alade võimsusastmeid saate keetmisprotsessi ajal muuta.

8.3 MoveMode väljalülitamine

- ▶ Puudutage .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Kui reguleerite kahest keedualast ühe keeduala võimsusastme  peale, inaktiveerub funktsioon 10 sekundi jooksul.

9 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell

9.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab programmeerida keeduaaja ühe või mitme keeduala jaoks. Pärast seatud aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

Väljalülitustaimer sisselülitamine

1. Valige keeduala ja võimsusaste.
2. Vajutage .
- ✓ Keedualal süttib .
3. Seadistage reguleerimisalal aeg.
 - Lühema kui 10-minutilise keeduaaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.
- ✓ Keeduaeg hakkab jooksma.

- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.

4. Vajutage .

- ✓ Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

Märkus: Kui keeduala jaoks, millel on PerfectFry Sensor aktiveeritud, on programmeeritud keeduaeg, hakkab keeduaeg jooksma, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuristmele.

VäljalülitustaimerMuutmine või väljalülitamine

1. Valige keeduala ja seejärel puudutage .
2. Aja kustutamiseks muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage .

9.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida signaalkella vahemikus 0 kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. Seade ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkell sisselülitamine

1. Vajutage  seni, kuni  süttib.
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaali.

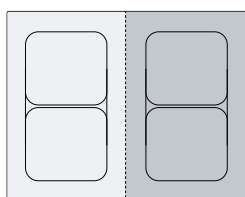
3. Vajutage .
- ✓ Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Signaalkell Muutmine või väljalülitamine

1. Vajutage  seni, kuni  süttib.
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage .

10 PowerBoost

Selle funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel . Seda funktsiooni saab iga keeduala puhul kasutada siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös. Vastasel juhul vilguvad valitud keeduala näidikul  ja . Seejärel reguleeritakse automaatselt välja , ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



10.1 PowerBoost sisselülitamine

Nõue: Kombi-ala piirkonnas saab PowerBoost-funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kasutate kahte keeduala üksteisest sõltumatult.

1. Valige keeduala.
2. Puudutage **boost** . Näit  süttib.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

10.2 PowerBoost väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage **boost** . Näit  kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Teatud tingimustel võib see funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonikaelemente.

11 PerfectFry Sensor

See funktsioon võimaldab stressivaba keetmise ja parimad tulemused.

Selle asemel et keetmise ajal alati võimsusastet kohandada, valige alguses ühel korral välja soovitud sihttemperatuur. Klaaskeraamilise pinna all olevad sensorid mõõdavad keetmise ajal pidevalt keedunõu temperatuuri ja hoiavad seda ühtlasena.

See funktsioon on kasutatav kõikidel keedualadel, mis on tähistatud sümboliga .

11.1 Eelised

- Temperatuur püsib ühtlasena, ilma et peaksite muutama võimsusastet.
- Õli ei kuumene üle. Toit ei lähe kõrbema.
- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on temperatuuri säilitamiseks vajalik, nii säästetakse energiat.

11.2 Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.

Aste	Temperatuur	Funktsioonid
min	140 °C	Pruunistada oliiviõlis või võis
low	160 °C	Kala ja suuremate toiduainete praadimine
med	180 °C	Paneeritud, külmutatud ja grillitud toidu frittimine

Aste	Temperatuur	Funktsioonid
max	215 °C	Kõrgetemperatuuriline grill ja grillplaat

11.3 Soovituslik keedunõu

Selle funktsiooni jaoks on välja töötatud spetsiaalne keedunõu, mis tagab parimad tulemused.

Keedunõud	Soovituslik keeduala
pann Ø 21 cm	Üheringiline keeduala

Soovituslikud keedunõud leiate müügiesindustest, hooldekeskusest või e-poest www.bosch-home.com.

Märkus: Võite kasutada ka teist keedunõud. Olenevalt keedunõu omadustest võib saavutatud temperatuur valitud temperatuurist siiski kõrvale kalduda.

11.4 PerfectFry Sensor sisselülitamine

1. Valige keeduala ja seejärel puudutage .
- ✓ Keeduala näidikul põleb .
2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.
3.  põleb, kuni praadimistemperatuur on saavutatud. Seejärel kõlab helisignaali ja temperatuurisümbol kustub.
4. Kui praadimistemperatuur on saavutatud, valage pannile õli ja seejärel asetage peale toiduained.

Märkus: Temperatuurinäidu δ ja temperatuuriastme kuvamiseks peate valida keeduala.

11.5 PerfectFry Sensor väljalülitamine

- ▶ Valige keeduala ja puudutage .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

11.6 Soovitusi keetmiseks PerfectFry Sensor abil

Järgmine tabel näitab ideaalset temperatuuriastet valitud roogade puhul. Temperatuur δ ja küpsetusaeg $\ominus$ min sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

	δ	$\ominus$ min
Liha		
Šnitsel	med	6-10
Šnitsel, paneeritud	med	6-10
Filee	med	6-10
Karbonaadilõigud	low	10-15
Cordon bleu, Viini šnitsel	med	10-15
Steik, väheküps, 3 cm paksune	max	6-8
Steik, poolküps, 3 cm paksune	max	8-12
Steik, täisküps, 3 cm paksune	med	8-12
T-steik, väheküps, 4,5 cm paksune	max	10-15
T-steik, poolküps, 4,5 cm paksune	max	20-30
Linnufilee, 2 cm paksune	low	10-20
Peekon	min	5-8
Hakkliha	med	6-10
Pihv, 1,5 cm paksune	low	6-15
Lihapallid, 2 cm paksused	low	10-20
Vorstikesed	low	8-20
Chorizo, toorvorst	low	10-20
Vardad, kebabid	low	10-20
Gyros	med	7-12
Kala ja mereannid		
Kalafilee	med	10-20
Kalafilee, paneeritud	med	10-20

	δ	$\ominus$ min
Praetud kala, terve	low	10-20
Sardiinid	med	6-12
Krabid, krevetid	med	4-8
Tindikala, seepia	med	6-12

Munaroad

Härjasilmad võis	min	2-6
Härjasilmad	med	2-6
Munapuder	min	4-9
Omlett	min	3-6
Praetud sai	low	4-8
Krepid, pliinid, tortiljad, tacod	max	1-3

Köögivilid

Praekartulid	max	6-12
Friikartulid	med	15-25
Kartulipuder	max	2-4
Sibul, praetud küüslauk	min	2-10
Sibularõngad	low	5-10
Suvikõrvits, baklažaan, paprika	min	4-12
Roheline spargel	low	4-15
Seened	med	10-15
Köögivilid tempuratainas	med	5-10

Sügavkülmutatud tooted

Kananagitsad	med	10-15
Kalapulgad	med	8-12
Friikartulid	max	4-8
Panniroad	low	6-10
Kevadrullid	med	10-30
Pirukad, kroketid	max	3-8

Muud

Praetud juust	low	7-10
Krutoonid	low	6-10
Röstitud leib	med	4-8
Mandlid, päHKlid, piiniaseemned, röstitud	med	3-15

12 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

12.1 Lapselukk sisselülitamine

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

- ▶ Puudutage 4 sekundi vältel .
- ✓ Näit  kõrval süttib 10 sekundiks.
- ✓ Pliidiplaat on lukustatud.

12.2 Lapselukk väljalülitamine

- ▶ Puudutage 4 sekundi vältel .
- ✓ Lukustus on avatud.

12.3 Automaatne lapselukk

Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidiplaadi igakordse väljalülitamisega. Juhised funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks leiate põhiseadistuste peatükist → Lk 12.

13 Pühkimiskaitse

Võimaldab juhtpaneeli puhastamiseks lukustada, et vältida seadistuste juhuslikku muutmist. Lukustamine ei mõjuta pealülitit.

13.1 Pühkimiskaitse sisselülitamine

- ▶ Puudutage . Kõlab helisignaal.
- ✓ Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. 5 sekundit enne väljalülitamist kõlab helisignaal.

13.2 Pühkimiskaitse väljalülitamine

Funktsiooni enneaegseks väljalülitamiseks:

- ▶ Puudutage .
- ✓ Juhtpaneel on vabastatud.

14 Individuaalne turvaväljalülitus

Kui keeduala on pikalt kasutuses ja seadistust ei ole muudetud, aktiveerub automaatne ajapiirang. Keeduala kuvab **FB** ja lülitub välja.

Aeg 1 kuni 10 tundi sõltub valitud võimsusastmest. Küpsetusala sisselülitamiseks vajutage mis tahes nuppu.

15 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

15.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
1	Lapselukk	- manuaalselt. ¹ - automaatselt. - Välja lülitatud.
2	Helisignaaliid	- Kinnitus-ja veasignaal on välja lülitatud.. - Ainult veasignaal on sisse lülitatud. - Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. - Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud ¹ .
3	Energiatarbe näit Näitab kogu energiatarbimist pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahel kilovatt-tundides. Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.	- Välja lülitatud. ¹ - Sisse lülitatud.
5	Küpsetustsoonide automaatne väljalülitamine	- välja lülitatud. ¹ - Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
6	Taimer lõpu helisignaali kestus	- 10 sekundit ¹ - 30 sekundit - 1 minut
7	Võimsuse piiramine Võimaldab vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. Täpsed andmed leiate seadme tüübisildilt. Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspiiri, kuvatakse ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	- Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus ¹ . - 1000 W. Madalaim võimsus. - 1500 W. ... - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks. - 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks - 4000 W. - 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... - Pliidiplaadi maksimumvõimsus.

¹ Tehase seadistus

Näit	Seadistus	Väärtus
c 9	Keeduala väljaajamise aeg	0 - Piiramatult: Viimati valitud keeduala saate seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima. ¹ 1 - Piiramatult: Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast väljaajamist. Seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti välja valima.
c 1 2	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
c 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused ¹ . 1 - Tehase seadistused.

¹ Tehase seadistus

15.2 Põhiseadistuste juurde

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage ①.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage ① 4 sekundi vältel.

Tooteinfo	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	02.
Valmistusnumber 2	05

- ✓ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude avamiseks puudutage reguleerimisala.

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ①.
- ✓ Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena c 1 ja 0.
4. Puudutage ① korduvalt seni, kuni ilmub soovitud seadistus.
5. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
6. Puudutage ① 4 sekundi vältel.
- ✓ Seadistused on salvestatud.

15.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

- ▶ Puudutage ①.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

16 Keedunõu test

Keedunõu kvaliteet mõjutab keetmise kiirust ja tulemust.

Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.

Enne kontrollimist veenduge, et keedunõu põhja läbi mõõt kattub kasutatud keeduala läbimõõduga.

Juhtimine toimub põhiseadistuste kaudu → Lk 12

16.1 Keedunõu test teostamine

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.
2. Avage põhiseadistused ja valige c 1 2.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit —.
- ✓ Test kulgeb.
- ✓ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

16.2 Tulemuse kontrollimine

Järgmisest tabelist näete, mida tähendab keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.

Tulemus
0 Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja seepärast ei lähe see kuumaks.
1 Keedunõu kuumeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.
2 Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

17 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

17.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiате hooldekeskusest, kauplustest või veebipoest www.bosch-home.com.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum. See võib tekitada pinnale jälgi.

Ebasobivad puhastusvahendid

- lahjendamata loputusvahend
- nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- küürimisvahend
- agressiivsed puhastusvahendid, nt ahjupuhastuserosool või plekieemaldusvahend
- kraapivad käsna
- survepesur ja aurpuhasti

17.2 Pliidiplaadi puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Ainult suhkruplekkide, riisitärklise, plasti või alumiiniumfooliumi korral ärge laske pliidiplaadil jahtuda.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga.

Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhistele.

Nõuanded

- Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.
- Kui hoiate keedunõu põhja puhtana, säilib pliidiplaadi pinna hea seisukord.

17.3 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

1. Puhastage pliidiplaadi raam sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
2. Kuivatage pehme lapiga.

18 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
 - ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
- "Klienditeenindus", Lk 15

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

18.1 Hoiatavad märkused

Märkused

- Kui näidikutele ilmub E, hoidke asjaomase keeduala sensorit alla ja võtke veakoodi lugem.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks üleküümenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

18.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile. Häire elektroonika töös ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusesse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. ► Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ► Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlüliti. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ► Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ► Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitatud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit ja lülitage näit välja.
E 9000/E9010	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ► Võtke ühendust elektritarnijaga.
U400/E9011	Pliidiplaat ei ole voluvõrku õigesti ühendatud. ► Lahutage pliidiplaat voluvõrgust. Ühendage pliidiplaat voluvõrku vastavalt skeemile.
d E	Aktiveeritud on demorežiim. ► Lahutage pliidiplaat voluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti voluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlüliti. Demorežiim on inaktiveeritud.

18.3 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktioonpliidiplaat põhjustada müra või vibratsiooni, näiteks suminaid, praginaid, kirinaid, puhuvaid või rütmilisi heliseid.

19 Jäätmekäitlus

19.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse.
Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

20 Klienditeenindus

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

20.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

Tootenumbri (e-nr) leiate ka klaaskeraamiliselt pinnalt. Hooldekeskuste loetelu (KI) ja valmistamisnumbrit (FD) saate lisaks ka põhiseadistustes → Lk 12 kuvada. Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

21 Kontrollroad

Need seadistussoovitused on suunatud kontrolliasutustele, et hõlbustada meie kodumasinade testimist. Testid sooritati meie induktsoonpliidiplaatidele ette nähtud keedunõude komplektiga. Vajaduse korral võite neid komplekte osta müügiesindustest, hooldekeskusest või meie veebipoest.

21.1 Glasuuri sulatamine

Koostisained: 150 g tumedat šokolaadi (55% kakaosisaldusega).

- kaaneta pott Ø 16 cm
 - Keetmine: võimsusaste 1.

21.2 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Algtemperatuur 20 °C

Kuumenemine, ilma segamata

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 450 g
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.
- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 800 g
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.

21.3 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

nt läätse läbimõõt 5-7 mm. Algtemperatuur 20 °C

Pärast 1-minutilist kuumenemist segada

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 500 g
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.
- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 1 kg
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.

21.4 Béchameli kaste

Piima temperatuur: 7 °C

- kaaneta pott Ø 16 cm, koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola

Béchameli kastme valmistamine

1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.
 - Kuumenemine: kestus 6 min, võimsusaste 2
2. Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni.
 - Kuumenemine: kestus 6 min 30 sek, võimsusaste 7
3. Kui Béchameli kaste on keema tõusnud, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2

21.5 Riisipuder, keetmine kaane all

Piima temperatuur: 7 °C

1. Kuumutage piim keemiseni. Laske kuumeneda ilma kaaneta. Pärast 10-minutilist kuumenemist segage läbi.

2. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga.

Keeduaeg koos kuumenemisega ca 45 min.

- pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
- pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3, 10 min pärast segada

21.6 Riisipuder, keetmine ilma kaaneta

Piima temperatuur: 7 °C

1. Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni.

2. Kui piim on kuumenenud 90 °C-ni, valige välja soovituslik võimsusaste ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min.

- kaaneta pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
- kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.

21.7 Riisi keetmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Veetemperatuur: 20 °C

- kaanega pott Ø 16 cm, koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2
- kaanega pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.

21.8 Seafilee praadimine

Filee algtemperatuur: 7 °C

- kaaneta pann Ø 24 cm, koostisained: 3 seafileed, kogukaal ca 300 g, paksus 1 cm, ja 15 g päevalille-õli
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 7

21.9 Õhukeste pannkookide valmistamine

Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

- kaaneta pann Ø 24 cm, koostisained: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 7

21.10 Sügavkülmutatud friikartulite frittimine

- Kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 2 l päevalille-õli. Igaks frittimiskorraks: 200 g sügavkülmutatud friikartuleid, paksus 1 cm.
 - Kuumenemine: võimsusaste 9, kuni õli on saavutanud temperatuuri 180 °C.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 9



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001732178 (040320)

et